Warszawa, 3 Czerwca 1889 r. № 20 Dnia 22 Maja 1889 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Uprawa lnu.

Dla drobniejszych zwłaszcza właścicieli ziemskich uprawa lnu wielkie posiada znaczenie i nie małe zapewnić im może korzyści. Przy odpowiednich rolnych i innych warunkach, hodowla téj rośliny znacznie przyczynić się może do podniesienia czystego dochodu, mianowicie jeżeli w rodzinie rolnika znajduje się zamiłowanie do pracy domowéj. Niestety! zamiłowanie to, tak ogólne dawniéj, zmniejsza się z dniem niemal każdym; bieda jednakowoż zmusi rolników naszych do większego niż dotychczas zajmowania się hodowlą lnu i to nietylko jego uprawą, ale także przygotowaniem dobrego materyału.

Hodowla lnu dla drobnego właściciela ziemskiego bardzo jest korzystna, jeżeli sprzątnięte przez siebie rośliny lnu sam moczy, łamie, czesze i przerabia na przędzę albo przynajmniéj przygotowuje do przędzenia. Wykonanie wszystkich tych robot własnemi siłami stanowi dopiero zysk największy.

Len udaje się najlepiéj pod więcéj wilgotnym i chłodnym wpływem klimatu, susza nie dopuszcza znacznego rozwoju łodyg; zimno i mróz znosi on w swéj młodości jedynie przy silnym, bujnym rozwoju. Do zupełnéj swéj wegetacyi wymaga len 3 do 3½ miesiąca. Klimatyczne warunki okolicy, w któréj len uprawia się, wpływają w ogóle energiczniéj na jakość i ilość zbieranéj rośliny niż gatunek roli. Pod wpływem klimatu morskiego w prowincyach Nadbałtyckich, w Belgii, Holandyi i Irlandyi hodowano najcenniejsze lny; każda zmiana tych korzystnych wpływów spowodowała przy uprawie lnu szybkie pogorszenie się nasienia.

Głęboka, bogata w potas i kwas fosforny, oraz niezbyt uboga w wapno i próchnicę ziemia, najodpowiedniejsza jest pod uprawę lnu. Przytém ziemia ciężka wydaje najlepszy i najdelikatniejszy len, podczas, gdy grunt lekki, więcéj piaszczysty lub gliniasty wytwarza wprawdzie także dość delikatne, lecz nigdy tak jędrne włókno. Jedynie na zbyt bogatym w próchnicę i azot gruncie len rozwija się za nadto bujnie, wylega i wskutek tego wydaje zamało włókna.

Zwykle uprawia się len po płytko rozkorzeniającym się gatunku zboża, najlepiéj po dobrze nawiezionéj pszenicy, życie i t. p., nie tak często po koniczynie, kartoflach, burakach i t. p., chociaż i tutaj niejednokrotnie bardzo dobrze się udaje. Nie powinien on wracać na to samo pole prędzéj niż po 8 do 10 latach; w przeciwnym bowiem razie łatwo narazić się możemy na zbiór zupełnie chybiony. Len stanowi bardzo dobry przedplon przed oziminą.

Zdaniem naszém najodpowiedniejszym sposobem uprawy lnu jest następująca metoda, którą widzieliśmy w wielu postępowych gospodarstwach na Szlązku Pruskim, gdzie len hodują na wielkie rozmiary:

Ściernisko natychmiast po żniwie zdarto płytko trzy skibowcami, następnie przed zimą zorano na 9 do 10 cali głęboko. W miesiącu styczniu rozsiano 3 centnary raśnitu na morg (pruski) na surową skibę, a krótko przed siewem dodano jeszcze centnar superfosfatu. Dostatecznie osuszone pole bronuje się dokładnie z wiosną, walcuje za pomocą ciężkiego wałka pierścieniowego, następnie znów bronuje, a szerokorzutnym siewnikiem lub ręką rozsiane nasienie pokrywa jednem pociągnięciem brony i przydusza drewnianym wałkiem. Za najlepsze nasienie uchodzi w Niemczech tak zwany „len beczkowy,“ pochodzący z Litwy, Inflant i Kurlandyi. Nazywa on się „lnem beczkowym“ w przeciwieństwie do hollenderskiego, który przesyłają w workach, podczas gdy len pochodzący z wyżéj wymienionych okolic, dawniéj przynajmniéj, sprzedawano zwykle w beczkach. Dobre nasienie lnu powinno mieć więcéj jasną niż ciemno brunatną barwę i zdrowy, świeży zapach, oraz łatwo przesuwać się po ręce. Ponieważ utrzymanie wyborowego nasienia obok dobrego włókna nie jest możliwe, przeto należy, jeżeli ostatni ten wzgląd przeważającą odgrywa rolę w naszém gospodarstwie, siew, który swoją drogą bardzo jest kosztowny, dość często zmienić.

Pierwszy zbiór po użyciu świeżego lnu beczkowego nie zapewnia jeszcze pełnego żniwa; otrzymujemy je dopiero w drugim roku. Pierwsze to zebrane po zmianie siewu nasienie nazywa się lnem „koronnym albo różanym,“ następne zbiory nazywają w Niemczech lnem siewnym (Saatlein), który w końcu wyradza się w nasienie zupełnie niezdatne do siewu. Przy kupnie siewu zważać należy troskliwie na powyższe różnice.

Ponieważ w zwykłych naszych warunkach gospodarczych uprawiamy len przeważnie na włókno, przeto siew na morg (300 prętowy) nie powinien wynosić mniéj niż 240 funtów. Na Szlązku wysiewają zwykle 105 funtów (pruskich) na jeden morg (magdeburski). Stare 2 lub 3 letnie nasienie jest korzystniejsze, bo zapewnia lepsze włókno; aby jednak nasienie a względnie i pieniądze nie leżały przez czas tak długi bez pożytku, przeto niejednokrotnie suszą przed siewem świeże nasienie przy 35 do 40 stopniach Celsyusza. Te przygotowania jednakowoż ze względu na połączone z niemi niedogodności tam jedynie są na miejscu, gdzie chodzi o wyprodukowanie jak najdelikatniejsze lnu, w zwykłych warunkach sieje się len z ostatniego zbioru, bez poprzedniego suszenia. Len siać należy możliwie rychło z wiosną, skoro tylko pole obeschnie dostatecznie i obawiać się już nie potrzeba silnych mrozów; najlepszy czas siewu jest koniec marca i początek kwietnia. Tak zwany len późny siać jednakowoż można w końcu maja.

Pielenie lnu rozpocząć się powinno najpóźniéj w 4 do 5 tygodni, a późniéj powyrywać jeszcze należy wyrosłe po opełciu silniejsze chwasty. Dojrzewanie następuje po trzech miesiącach i teraz należy zwracać baczną bardzo uwagę na pole, aby nie zaniedbać właściwéj chwili do wyrywania rośliny. Zwłaszcza przy większych obszarach trzeba zbiór rozpocząć cokolwiek rychléj, aby len nie przestał się zbytecznie. Skoro dolna część łodygi zżółkła cokolwiek i dolne listki poopadały, a nasienie zaczyna przybierać brunatną barwę, wtenczas rozpocząć należy wyrywanie lnu. Sposób zaś, w jaki uskuteczniamy zbiór lnu, rzeczą jest bardzo ważną. Najlepszy jest bez wątpienia sposób belgijski, przy którym len natychmiast po wyrwaniu ustawia się w tak zwane krzaczki, kapliczki, w których niekorzystnym wpływom atmosfery najskuteczniejszy stawia opór, szybko i równo wysycha. W Niemczech, zwłaszcza w mniejszych gospodarstwach, rozkłada się len po wyrwaniu na polu, a wysuszenie pozostawia się działaniu słońca. Przy pogodzie sposób ten jest co prawda dość dogodny, silny jednak i długotrwały deszcz wbija len w ziemię; dotknięcie zaś wilgotną ziemią wywołuje szybkie gnicie włókna, a tém samém staje się często przyczyną zupełnego zepsucia się lnu. Ustawianie w krzaczki bynajmniéj nie wymaga więcéj robocizny i potrzeb, tylko cokolwiek cierpliwości do wyuczenia robotników téj manipulacyi. Przy wyrywaniu nie rozkłada się lnu, lecz pozostawia przez dzień jeden w kupkach, dopóki zesztywnieje. Do ustawiania potrzebnych jest trzech ludzi, jeden możliwie mężczyzna albo chłopak wystawia naprzód lewą nogę i układa donoszone mu przez dwie inne osoby z prawéj i lewéj strony kupki, w kształcie dachu obok siebie, mniéj więcéj w ten sam sposób jak snopy zboża. Skoro krzaczek ten pod względem objętości równa się mniéj więcéj wielkości snopa, ustawia się na nim z przodu i z tyłu po garści ochraniającéj. Przy niejakiéj wprawie krzaczki te stoją tak silnie, iż nie przewróci ich wiatr nawet dość gwałtowny. Mimo to od czasu do czasu ustawiać trzeba na nowo poprzewracane krzaczki. Po dobrém wyschnięciu, gdy także nasienie w nasiennikach zabarwi się brunatno, należy len pozwozić i możliwie szybko wymłócić. Najlepiéj używać do tego tak zwanego młota albo tłuka; jest to zaopatrzony w krótką rękojeść dość szeroki, około stopę długi, na spodzie zaokrąglony

kawał drzewa bukowego lub dębowego, który powinien być tylko o tyle ciężki, aby swobodnie nim módz operować. Młócenia lnu stanowczo zaniechać należy; przy tym bowiem sposobie łodygi zbyt się czochrają, co bardzo niekorzystnie oddziaływa na późniejszą obróbkę.

Sprzedaż lnu natychmiast po sprzęcie oszczędza wprawdzie rolnikowi wiele pracy, ale równocześnie ginie znaczna część zysku z uprawy téj rośliny. Producent natomiast, który len swój sam moczy, łamie i przygotowuje do przędzy, największe ze swéj pracy wyciąga korzyści. Moczenie jednak lnu wymaga wiele staranności a także i doświadczenia. Najstarszy sposób stanowi tak zwane moczenie lnu na rosie albo murawie, do dziś dnia dość jeszcze ropowszechnione w Austryi, Niemczech i Państwie Rossyjskiém. Wymłócony len rozkłada się na ściernisku albo na skoszonéj łące, wystawia się na działanie powietrza, ciepła i wilgoci i przekłada od czasu do czasu, aż włókno łatwo oddzielać się zacznie od drzewa i kory, co trwać może około 8 tygodni. Im cieniéj rozkłada się przytém len, tém krótszy czas trwa moczenie, lecz niezbędna jest tutaj baczna uwaga, aby len nie został przemoczony. Sposób ten jednak dostarcza nietylko gorszego lnu, niż moczenie w wodzie, ale także wydaje najmniéj dającego się prząść włókna. Gorsze jeszcze jest moczenie w śniegu, przy którém len leży przez zimę na łące pod śniegiem. Najlepsze moczenie lnu jest uskuteczniane w wodzie; wymaga ono jednakowoż większéj jeszcze staranności i znaczniejszego doświadczenia, ponieważ nieznajomość téj operacyi spowodować może jak największe straty.

Moczenie w stojącéj wodzie zależne jest od jéj jakości a także i od warunków temperatury. Woda bogata w żelazo, wapno lub kwas próchnicowy na cel ten jest nie odpowiednia; najlepsza jest czysta miękka woda o 16 do 18 stopniach R., w któréj moczenie odpowiednio do jakości lnu w przeciągu 4 dni aż do trzech tygodni może być ukończone. Doły do moczenia powinny być na 3 do 4 stop głębokie i na małe ilości lnu nie zbyt wielkie, ponieważ w mniejszych dołach proces fermentacyjny odbywa się regularniéj. W dołach tych len albo leży ukośnie, albo stoi luźno związany w snopy, trudniéj moknącemi końcami zwrócony ku dołowi i obciążony deskami i kamieniami. Woda powinna w dołach stać na 3 do 4 cali po nad lnem. Skoro włókno z łodygi, podobnie jak z pochwy wyciągnąć się daje bez rozdarcia, wtenczas proces moczenia jest ukończony. Len wyjmuje się z wody, rozkłada na łące lub ustawia w krzaczki, aby się osuszył i zbielał. Przy wodzie stojącéj każdy dół w roku raz tylko może być używany, do dołu więc, którego częściéj używać zamierzamy, należy za każdym razem doprowadzić świeżéj wody. Strata na wadze wynosi przy moczeniu na rosie 30 do 40, przy moczeniu w wodzie tylko 20 do 30%.

Skoro len wysechł i zbielał, wtenczas gotowy jest do obróbki, i odpowiednio do jego ilości mamy zatrudnienie dla naszych ludzi na całą zimę. Umożliwia to potrzebną w lecie znaczną liczbę rąk roboczych zatrudniać przez zimę; w Niemczech zdolne robotnice, pracując na wydział przy obróbce lnu, znaczny znajdują zarobek.

W celu otrzymania włókna z wymoczonéj łodygi, suszy się len w suszarniach, albo w mniejszych gospodarstwach w piecach od pieczenia chleba; chociaż dobrze wymoczony, bielony i ciepłem słonecznym wysuszony len lepsze i silniejsze wydaje włókno, tylko w tym wypadku zmudniejsza jest obróbka. Następnie łamie się drzewiaste jądro łodygi lnu przy większym zbiorze na odpowiednio zbudowanéj machinie, przy mniejszym na zwyczajnéj terlicy, a w końcu tłucze, aby oddzielić drzewiaste cząsteczki od włókna.

Teraz układa się len w paczki mniéj więcéj 20 funtowe i aż do sprzedaży przechowuje w średnio wilgotnéj piwnicy; w przeciwnym bowiem razie wysechłby zbytecznie i stracił na wadze. W ten sposób len gotowy jest do przędzalni, które naturalnie przed użyciem poddać go jeszcze muszą rozmaitym manipulacyom. Dla drobnego gospodarza, który len swój prząść zamierza za pomocą własnych swych ludzi, wystarczy już tylko dzierzgoń (grzebień z żelaznemi kolcami), do przygotowania odpowiedniéj przędzy. *K. P.*

Traber i jego leczenie nowym sposobem.

Traber (Tabes dorsalis) jest chorobą chroniczną, bezgorączkową. Przytrafia się głównie u owiec ras poprawnych, rzadko u zwyczajnych, zwykle pomiędzy 2 i 3 rokiem życia i najczęściéj u tryków.

Choroba ta rozwija się zwolna i przy nieznacznych, tylko przy uważném śledzeniu dostrzedz się dających objawach. Objawy te są następujące: wielka bojaźliwość i płochliwość, głupowaty, osłupiały, jakby zakłopotany wzrok, nienormalne ruchy uszów i całéj głowy, sztywność nóg i chód chwiejny. Po 4-ch lub 6-u tygodniach, choroba występuje wyraźniéj. Ukazuje się wielkie osłabienie zadu, rozszerzające się zwolna i na przednią połowę ciała. Nogi tylne są więcéj niż zwykle rozkroczone i pod brzuch podciągnięte, a chód odbywa się prędkim, drobnym krokiem. Zwykle pojawia się zarazem bolesne, swędzące uczucie w okolicy kości krzyżowéj, w skutek którego zwierzęta się trą, drapią, czochają i skubią. Wełna staje się przez to krucha, ostra, wytarta, a skóra pod nią, z początku zupełnie zdrowa, podbiega krwią, ślimaczy się i strupowacieje. Obok tego, występują zakłócenia ogólnego stanu zdrowia: nadwyrężony appetyt, nienormalne trawienie, bladość skóry na miejscach wolnych od strupów i suchość wełny. Pod koniec choroby osłabienie i wycieńczenie wzmagają się i następuje zupełne porażenie tylnéj połowy ciała. Zwierzęta chodzą z wysileniem, łatwo padają, a upadłszy, potrzebują długiego czasu do podniesienia się. Po niejakim jeszcze czasie porażenie posuwa się daléj, wywiązuje się gorączka trawiąca, z pyska i nozdrzy wypływa śluz cuchnący, następuje zgrzytanie zębami, dreszcze, drganie, a w końcu śmierć skutkiem zupełnego wycieńczenia. Cały przebieg choroby trwa 4 a nawet 6 miesięcy i szybszy jest w lecie niż w zimie.

Wzięcie téj choroby za inne sparaliżowanie jest niemożliwe, jeżeli uwzględnione będą: czas trwania i sposób rozwoju téj słabości.

Sekcya zaś daje rękojmię odróżnienia téj choroby od kołowrotu lędźwi czyli kręćka krzyża.

Przy sekcyi owcy zdechłéj na tabes dorsalis znajdujemy następujące patologiczne zmiany mlecza pacierzowego: silne zaczerwienienie, rozmiękczenie, wysięk wodnisty i zanik. Przy kręćku krzyża zaś znajdujemy na mleczu bąblowce kręćka zawrotnika.

Usposobienie do traberu u owiec udziela się dziedzicznie za pośrednictwem zwierząt pochodzących z gromady, w któréj ta choroba panuje. Zdrowe zwierzęta mogą wydać potomstwo skłonne do téj choroby, gdy są użyte zbyt wcześnie do rozpłodu. Traber związany jest ściśle z uszlachetnieniem i wydelikatnieniem owiec. Dowodzi tego ta okoliczność, że przed wprowadzeniem rass uszlachetnionych, choroba ta była nieznana, i że dotąd jeszcze rzadko ukazuje się u owiec prostych, tak zwanych świniarek, gdy przeciwnie zagnieżdża się w owczarniach wysoko-rasowych, jak np. elektoralnych.

Ważny wpływ na rozwinięcie się traberu u owiec mają także warunki klimatyczne i miejscowe.

Traber przez wszystkich weterynarzy uważanym jest za chorobę nieuleczalną i ja byłem tego samego zdania.

Przed dwoma laty jednak przypadkowo przeczytałem pracę d-ra Moczutkowskiego o leczeniu tabes dorsalis u ludzi metodą ekstensyi biernéj.

Metoda ta polega na tém, że chorego zawieszają na stosownie zbudowanym przyrządzie.

Przyrząd ten składa się z żelaznéj sztaby z kółkiem, do którego przytwierdzony jest gruby sznur, założony pod sufitem na blok. Od końców sztaby ku dołowi odchodzą szelki, a z miejsc bliżéj położonych ku środkowi paski. Choremu owe paski zakłada się pod brodę i kość potylicową, szelki pod pachy, pociąga się za sznur i podnosi chorego nader wolno do góry. Gimnastyka taka powtarzana jest wielokrotnie, trwa zaś od 30 sekund do 4 minut. W pół roku po zaznajomieniu się z metodą d-ra Moczutkowskiego nadarzyła mi się sposobność zastosowac ją w praktyce. Wezwano mnie do Szczepkowa (powiat Mławski) do owiec. Po obejrzeniu i zrobieniu sekcyi na dwóch chorych sztukach, byłem przekonany o istnieniu traberu. Namówiłem właściciela owiec p. Łazowego do zastosowania opisanego co tylko sposobu leczenia. Cala gromada składała się z 600 przeszło owiec, chorych było 116. Od chwili kiedy właściciel owiec zauważył pierwsze symptomata choroby, upłynęły trzy tygodnie. Padło sztuk 23. U pozostałych chorych owiec porażenie zadu było już widoczne. Rozpocząłem kuracyę.

Przyrząd do zawieszania kazałem urządzić tak, jak to wyżéj opisałem i w owczarni założyć. Odrzuciłem jednak szelki, gdy przyszło do praktycznego zastosowania przyrządu, a pasków nie zakładałem pod brodę i kość potylicową, tylko do dwóch pasków dodałem trzeci poprzeczny, uprzednio zwęziwszy paski podłużne. Pasek poprzeczny był wyściełany i zapinał się luźno około szyi owcy.

Pierwszego dnia poddawałem ekstensyi biernéj każdą chorą owcę na minutę, drugiego dnia na 2 minuty i stopniowo czas trwania przedłużyłem aż do 10 minut.

Po miesiącu kuracyi nie otrzymałem żadnego polepszenia, przytém ze 116 chorych zdechło 11, pozostało więc 105.

Po tak niefortunnym rezultacie zmieniłem sposób zawieszania. Zamiast pasków urządziłem szelki i jedną zakładałem pod piersi owcy po za predniemi nogami, a drugą pod brzuch przed tylnemi nogami i w ten sposób podnosiłem po kolei chore owce jak najwolniéj do góry. Czas trwania jednorazowego zawieszenia stopniowo przedłużyłem do 15 minut.

Po dwóch tygodniach tnkiéj kuracyi zdechły jeszcze 2 sztuki, reszta jednak chociaż nieznacznie zaczęła się poprawiać. Po dwumiesięcznéj kuracyi pozostałe 103 owce zupełnie wyzdrowiały.

Podczas trwania kuracyi, niektóre ze drowych początkowo sztuk zaczęły okazywać pewne oznaki powolnie rozwijającego się traberu. Poleciłem je leczyć w ten sam sposób.

Powtórnie wypróbować téj nowéj metody leczniczéj nie miałem sposobności. *H. Waśniewski*, lekarz weterynaryi.

Fabrykacya Rumu, Araku i Cognacu.

Wino jest bez zaprzeczenia od niepamiętnych czasów znanym alkoholicznym trunkiem, czego dowodem są pisma rzymskie i greckie. Pismo Święte np. wspomina o Noem, który nie znając skutków, jakie wywołuje ten trunek, nadmiarem jego odurzony został. Mojżesz chcąc rozbudzić u Żydów poczucie wolności, ukazał im winne grono, rozmiarów tak olbrzymich, że dwóch ludzi zaledwie udźwignąć je zdołało. Ztąd widzimy, iż już w owych odległych czasach wino było znanym alkoholicznym trunkiem.

Umiarkowane używanie wina, wpływa na nasz system nerwowy dobroczynnie, nadmierne zaś sprowadza zjawiska, które jako pewny rodzaj otrucia uważać można; ztąd przychodzimy do wniosku, że znajduje się w niém jakieś ciało, które owe przyjemne lub szkodliwe skutki wywołuje.

Wina zawierające od 14-tu do 16-tu procent alkoholu, posiadają oprócz ciężkich i lekkie etery gwałtownie na nerwy działające, a od 8-u do 10-u procent alkoholu zawierające, których aromat składa się z ciężkich eterów, działają na nasz organizm wolniéj, odmiennie niż te pierwsze. Ta okoliczność, że wszystkie te ciała i inne, chociaż jeszcze nieznane w winie, bardzo drobną cząsteczkę jego ilości stanowią, mimo czego są przyczyną znacznych zmian w naszym organizmie, zwróciła na się uwagę i spowodowała liczne w tym względzie badania, których rezultatem miało być utrzymanie tego ciała w jego naturalnéj postaci, to jest odseperowanie jego od innych części składowych wina. W VII i VIII wieku znano już alkohole z wina, które razem z innemi lotnemi częściami wina do jednéj kategoryi spirytusów zaliczono, ztąd do dziś dnia utrzymała się nazwa „Spirytus Vini," Marcus Graecus wspomina o palącéj winnéj wodzie, to jest płonącéj ogniem. Że owa tak zwana woda winna miała tę szczególną własność płonąć ogniem, każdemu wówczas nasuwało się pytanie: „Co by to być mogła za woda?" W XIII stuleciu zastosowano palącą wodę, którą „Aqua Vitae" nazwano, jako środek lekarski przeciw cholerze, późniéj zmieniono tę nazwę na „Vinum ustum" (palące wino), a kiedy sposób utrzymywania alkoholów winnych rozpowszechnił się nieco i konsumcya ich wzrosła, wino samo nie wystarczało już jako materyał na fabrykacyę spirytusów, poczęto przemyśliwać nad wynalezieniem produktów, z którychby można było pędzić owe „ogniste płyny, gorejące wody, czyli gorzałkę." Po długich badaniach przekonano się, że piwo zawiera w sobie znaczną ilość alkoholu (gorejącéj wody), ale był on odmiennego smaku i aromatu, w skutkach jednak równał się alkoholom z wina; późniéj zastąpiono dystylacyę piwa tańszemi środkami, i tak zwolna wytworzyła się potężna industrya.

Włosi pierwsi rozpoczęli przygotowywać tak zwane „Liquors," czyli „Rosoglis" z cukru i rozmaitych materyj aromatycznych, z domieszką „Spiritus Vini," a że wówczas zapach nadawano olejkiem z róży, ztąd też nazwisko „Rosoglis."

Po długich poszukiwaniach i doświadczeniach, już w nowszych czasach przekonano się, że alkohole, stosownie do materyałów, z jakich bywają otrzymywane, różne mają własności, i że te z wina, oprócz przyjemnego smaku, posiadają własności rozweselające, przeciwnie inne alkohole uspasabiają więcéj złośliwie.

Włosi byli prawdopodobnie wynalazcami sztuki otrzymyyania alkoholów winnych, za nimi poszli Hiszpani, w końcu Francuzi, i u tych ostatnich rozwinęła się ta industrya do olbrzymich rozmiarów, która usuwając wszelką na tém polu konkurrencyę, sama jedna owładnęła handlem, stało się, że tak powiem monopolem Francyi i dziś ztamtąd w handlu znajdujące się alkohole, pod nazwiskiem „Frauenbranntwein" „eau de vie de France," „eau de vie de vin," „Cognac" lub „Armagnac" są znane.

Obecnie setki tysięcy hektolitrów produkuje Francya alkoholi winnych. Najgłówniejszą miejscowością, gdzie wielkie massy, ich fabrykują, jest mała mieścina „Cognac" ztąd wszelkie alkohole z wina, lepszego gatunku cognacami nazywają, chociaż „eau de vie de vin," byłoby właściwszą nazwą.

W ostatnim dziesiątku naszego stulecia, wódki pod nazwiskiem „Cognac„ taką cieszyły się renomą i tak były po całéj kuli ziemskiéj rozpowszechnione, iż zaczęto powątpiewać, i słusznie, czy Francya jest w stanie wszystkich na ziemi zaopatrywać w te gatunki wódek, zwłaszcza, że od czasu pojawienia się „Filoksery" i doszczętnego prawie zniszczenia połowy francuzkich winnic, ta industrya we Francyi zupełnie upadła, a produkcya francuzkich win zmniejszyła się o połowę, ceny ich podniosły się w dwójnasób, w skutek czego, w stosunku do zmniejszenia się ilości wina zebranego, cena alkoholów winnych podnieść się powinna była, równocześnie z podniesieniem się cen win francuzkich; tymczasem eksport cognaców z Francyi żadnéj nie uległ redukcyi, przeciwnie, wzmógł się jeszcze bardziéj. Cóż jest więc przyczyną tego zjawiska? Kiedy nawiasem mówiąc, gdyby wszystkie francuzkie wina na cognac przerobiono, nie wystarczyłoby to jeszcze, na pokrycie tak znacznéj konsumcyi.

Cała Francya jeszcze przed pojawieniem się filoksery, to jest w roku 1865 produkowała 1,000,000 hektolitrów cognacu, kiedy same Niemcy, Dania i Skandynawia, więcéj niż 1,000,000 hektolitrów cognacu konsumują.

Na 1,000,000 hektolitrów cognacu, potrzeba przynajmniéj 12 milionów hektolitrów wina przerobić, kiedy wiadomo, że obecnie we Francyi tylko z drożdży winnych pędzą alkohole, lub z winogronowych łusek.

Ta zagadka jest jasna i zrozumiała Królestwo Polskie i Północne Niemcy eksportują ogromną ilość spirytusu do Francyi, który przerobiony na cognac, zastępuje ubytek naturalnych winnych alkoholów.

Wówczas kiedy jeszcze filoksera takich spustoszeń nie czyniła, można było we Francyi dostać oryginalnych wódek winnych; pędzono je z bardzo aromatycznych win (Falle blanche i Piepoulle blanc). Hektolitr wina płacono wówczas 12 franków, dziś ten sam gatunek kosztuje 36 franków, ztąd każdy producent woli sprzedawać wina, gdyż na pędzeniu cognacu musiałby tracić.

W Południowéj Francyi pędzą alkohole z wina, które mają zastosowanie do fermentu win niezmiernie lekkich: w handel weale te alkohole wprowadzane nie bywają, nazywają je tam „Eau de vie de Souque doc," i kosztują na miejscu hektolitr 100 franków.

Te tak przyjazne dla producentów francuzkich warunki nie istnieją już dzisiaj i zdaje się, że już nigdy nie wrócą, a Francuzi jak fabrykowali, tak i nadal będą fabrykowali cognaci z naszéj gorzałki.

Aby dać dokładny wizerunek upadku, olbrzymiéj niegdyś industryi we Francyi, podajemy tu z kilku lat dane statystyczne:

W roku	1865	produkowała Francya	1,000,000	hektolitrów
"	1875	"	434,000	"
"	1880	"	250,000	"
"	1883	"	61,000	"
"	1888	"	42,000	"

Widzimy więc, że od roku 1865 produkcya rzeczywiście winnych alkoholów zmniejszyła się w sposób zastraszający, i w ostatnich latach doszła do minimum. Zaledwie 5% z ogólnéj ilości pozostało, a jednak eksportują Francuzi Cognaci i to w takich ilościach jak przedtém, co jest dowodem, i dla każdego zrozumiałem; że produkcya cognacu odbywać się musi z pomocą innych, z kartofli lub buraków pędzonych alkoholów.

Prawdziwy z wina pędzony cognac jest jednym wśród mnóztwa rozmaitych alkoholów najlepszym gatunkiem. Za czasów kiedy Francya oryginalne cognaci produkowała, płacono za hektolitr średniéj dobroci 400 franków, za lepsze gatunki 600 franków, aromatyczne prima dochodziły w cenie do 1,000 franków. W detaliczréj sprzedaży za litr płacono 6—10 franków, a za wyborowy niekiedy 20 franków. Obecnie oryginalny cognac jest rzadkością, ztąd cena jego jest tak wygórowaną, że tylko bardzo zamożni na taki zbytek pozwolić sobie mogą.

Wysoka wartość cognacu, która ze strony znawców jest przyznaną za legalną, pochodzi z pięknego aromatu i wyśmienitego smaku; przedewszystkiém z wywieranego szczególniejszego wpływu na nasz organizm; gdyż już po użyciu jednego małego kieliszka, następuje zmiana w organizmie dziwna, nieokreślona, i czuć się daje jakiś czas widoczne wzmocnienie sił fizycznych.

Ponieważ cognac jest dystylatem z wina, znajdować się więc w nim muszą i mogą tylko takie części składowe z wina, które przy temperaturze wrzącéj wody, ulotnić się razem z alkoholem są w stanie. Jeżeli więc znamy części składowe win, możemy ztąd mieć niejakie pojęcie o otrzymanym z nich alkoholu.

Głównemi częściami wina są: woda, kwas i alkohol, ten ostatni rozkłada się na aetylo-alkohol, amylo-alkohol i inne złożone alkohole. Kwasy rozkładają się znów na wiele innych, tak zwanych tłustych kwasów. Oprócz tych głównych trzech części wino zawiera w sobie aldehydy, złożone etery, jak eter octowy, i inne etery właściwie kwasy tłuste, które znów kształcą tak zwany „eter anautowy. Kwas winny, jabłkowy, bursztynowy, glicerynę, garbnik i rozpuszczalne sole tych kwasów: daléj farbnik, cukier, popioły, potas i gazy rozmaite jak np. kwas węglany i gaśnik. Jak się te części mają podczas ogrzewania? i czy nie tworzą jakich połączeń, dotychczas niewiadomo. Jeżeli więc tylko lotne części razem z alkoholem przechodzą, to w takim razie, cognac powinien zawierać: wodę, aetylowy alkohol, amylowy alkohol i złożone alkohole, kwas mrówczany, octowy i kwasy tłuste, aldehydy, etery, jak anautowy eter, glicerynę i materyę ekstraktywną. Z tych wszystkich części tylko woda i alkohol etylowy stanowią główną część cognacu, inne zaś są w tak drobnych ilościach, iż onaczyć je jest niepodobieństwem, mimo tego, ta dowolna ilość ciał, charakteryzuje alkohole winne nadają im aromat i własności odróżniające je od wszelkich innych, nie z wina pędzonych alkoholów.

Po oddystylowaniu tworzą się po niejakim czasie połączenia, które prawdopodobnie są produktami oksydacyi niektórych części, dopełniają w końcu składu cognacu z drzewa dębowego rozpuszczone części, które stosownie do gatunku dębiny użytéj na beczki, rozmaite wpływy na dobroć tego trunku wywierają.

W drzewie dębowém znajdują się materye garbnikowe, kwasy garbnikowe (Tannina) i wiele innych ekstraktywnych, tudzież gatunek cukru dębowego nie ulegającego rozkładowi (Quereit) i rozmaite

feoleniki. Że cognac te wszystkie części w sobie rozpuszcza, widzimy ztąd, że w naczyniach szklanych trzymany, jest bezbarwny i takim pozostaje, w dębowych zaś przybiera wkrótce farbę żółtą i zmienia smak.

Cognac jest więc alkoholem zupełnie różnym od innych, tak pod względem jego składu, jako też i ze względu na smak, zapach i działanie na organizm ludzki. *(D. c. n.)*

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń, dnia 27 maja 1889 roku.

Cały tydzień mieliśmy, z wyjątkiem krótko trwającego deszczu w dniu wczorajszym, piękną pogodę.

W New-Yorku obniżyły się ceny pszenicy znowu o 2 centy, skutkiem czego i eksport coraz jest większy, a tém samém i zapasy mniejsze. Składy stojące pod kontrolą zmniejszyły się w ciągu ostatniego tygodnia o $1\frac{1}{2}$ miliona buszli a wynoszą one obecnie 22,345,000 buszli w stosunku do 29,022,000 przed rokiem.

W Anglii pogoda piękna. Na targach zbożowych tendencya była zniżkowa. Wielkie zaofiarowanie z portów amerykańskich po coraz niższych cenach musiało wpłynąć niekorzystnie i na ceny ziarna krajowego, które tylko przy znaczném ustępstwie znajdowało odbiorców

We Francyi były targi z początkiem tygodnia dość mocne, pod koniec znacznie znów osłabły.

W Belgii i Hollandyi notowano ceny również niższe.

Podobnie jak na targach zagranicznych panowało i na giełdzie berlińskiéj usposobienie nader słabe. Chęci do kupna nie było prawie żadnéj, a ceny obniżyły się na pszenicy o 3, na życie o $1\frac{1}{2}$ marki.

Na rynku naszym dowozy były nader szczupłe, a to co nadchodziło znajdowało tylko przy ustępstwie ze strony sprzedających odbiorcę.

Płacono za 1,000 kilogramów:

NAZWA ZBOŻA	w funtach hollenderskich	Marek	Rub. za pud przy kursie 218
Pszenicy transito	118—133	115—130	0,86—0,98
„ krajowéj pstréj	120—128	160—168	
„ „ pstréj	126—131	168—170	
„ „ jasnéj	120—126	165—170	
„ „ wyborowéj	128—133	172—174	
Żyta transito	115—125	80— 88	0,60—0,66
„ krajowego	115—122	132—136	
„ „	122—125	136—138	
Jęczmienia transito		90—110	0,67—0,82
„ krajowego		110—130	
Owsa ruskiego transito		85—100	0,64—0,75
„ krajowego		130—140	
Grochu transito		100—125	0,75—0,93
„ na paszę		120—130	
„ wrzącego		135—145	
„ Victorya		125—145	
Rzepaku transito		— — —	
„ grubo ziarnistego św. such.		— — —	
Rzepiku		— — —	
Łubinu niebieskiego oclon.		85—105	0,64—0,78
„ żółtego		85—105	0,64—0,78
Wyki czarnéj		120—135	0,90—1,01
Kuchu rzepakowego		6,00—6,30	0,90—0,94
„ lnianego		6,10—6,30	0,91—0,94
Otrąb pszennych		3,60—3,90	0,54—0,58
„ żytnich		4,20—4,45	0,63—0,67
Koniczyny czerwonéj		30— 50	4,50—7,50
„ białéj		20— 40	3,05—6,01
Tymotki		24— 28	3,60—4,20

W Hamburgu targi na okowitę były słabsze, ceny płacono niższe.

Płacono:

loco bez beczki	marek	20	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	kop.	28	przy kursie 218.
w beczk. kontr. loco	„	21		„	30	
na maj	„	21		„	30	
na maj-czerwiec	„	21		„	30	
na czerwiec-lipiec	„	$22\frac{1}{2}$		„	36	
na lipiec-sierpień	„	$22\frac{1}{4}$		„	35	
na sierpień-wrzes.	„	$24\frac{1}{2}$		„	36	

DZISIEJSZE KURSA BERLIŃSKIE:

Ruskie banknoty	217.50	marek
Pszenica na maj-czerwiec	178.00	„
„ na wrzesień-październik	178.00	„
„ New-York	82.50	„
Żyto loco	140.00	„
„ na maj-czerwiec	138.25	„
„ na czerwiec-lipiec	138.25	„
„ na wrzesień-październik	142.50	„
Oléj rzepak. na maj	53.40	„
„ „ na wrzesień-paździer.	53.50	„
Okowita 50 m. loco	55.00	„
„ 70 m. loco	35.10	„
„ 70 m. na maj-czerwiec	34.00	„
„ 70 m. na sierpień-wrzesień	35.00	„

CENY ŚREDNIE w WARSZAWIE ZE ŹRÓDŁA URZĘDOWEGO.

Za czas od 27 maja do 3 czerwca.

Pszenica	korzec	——.——.
Żyto	„	——.——.
Owies	p.	0.65—0.80
Jęczmień	korzec	3.75— .—
Gryka	„	4.35
Groch polny	„	5.40—6.15
Rzepak letni	„	7.50
Rzepak zimowy	„	9.50
Wół najlepszy	rubli	112
Wół średni	„	90
Wołowina polędwica	f. k.	18—25
Cielęcina		9—13
Wieprzowina		12—18
Baranina		10—12
Łój wołowy		12—14
Słonina		——16
Sadło świeże		18
Smalec wieprzowy		20
Indyk żywy		.——. —
Indyk bity		3.00—3.50
Perliczka bita		.——1.20
Kaczka bita		60
Kura bita		60
Kasza pszenna	garniec	—.37
Kasza perłowa	„	—.30
Kasza grycz. drob.	„	—.22
Kasza gr. zwycz.	„	—.23
Kasza jęczmienna	„	.23
Kasza jaglanna	„	—.22
Kasza owsiana	„	—.21
Mąka żytnia razowa	pud	90
Mąka żytnia pytlowa	„	1.20
Mąka pszenna Nr. 000	„	2.10
Mąka pszenna krupcz.	„	2.30
Mąka gryczana	„	1.10
Mąka ziemniaczana	„	2.75
Otręby żytnie	„	60
Otręby pszenne	„	55
Chleb żytni	funt	$2\frac{1}{2}$
Chleb sytny	„	$3\frac{1}{2}$
Chleb pszenny	„	$6\frac{1}{2}$
Chleb lepszy	„	$7\frac{1}{2}$
Mleko świeże	garniec	30
Mleko zbierane	„	29
Masło świeże	funt	25—35
Masło solone	„	22—29
Smietany	garniec	1.00—1.20
Cukier kostkowy	funt	16
Kawa	„	60—65
Jaj kopa	kop.	80

Kapusty głowa	kop.	———
Kartofli korzec	rub.	1.35—1.80
Buraków korzec	rub.	2.00
Sól pud	kop.	45—50
Pieprz funt	kop.	54
Octu zwyczajnego	kw. k.	5
Octu stołowego	kw. kop.	10
Spirytus czysty	wiadro	11.50
Spirytus 78 pr.	„	8.65
Okowita 40 pr.	„	4.55
Wódka 10 pr.	„	8.65
Wódka 6 pr. szum.	„	4.55
Siemie lniane garniec	kop.	18
Siemie konopne garn.	„	15
Chmiel krajowy pud	rub.	28.—
Chmiel zagranicz.	„ „	38.—
Swiece stearyn. funt	kop.	23
Drzewo twar. sąż. kub.	rub.	16.00
Drzewo opał. sosn. za sąż. kub. zawier. $182\frac{1}{2}$ ang. stóp. kub.	rub.	1350
Piwo zwyczajne wiadro	kop.	50
Piwo bawarskie	„ „	1.—
Oléj lniany pud	rub.	4.20
Oléj konopny	„ „	5.50
Oléj rzepakowy	„ „	4.20
Oléj oczyszczony	„ „	5.40
Wosk funt	„	$57\frac{1}{2}$
Mydło zwyczajne „	kop.	11
Mydło szare	„ „	9
Płótno konopne arsz.	„	20
Płótno lniane	„ „	25
Len pud	rub.	8.—
Konopie	„ „	6.—
Skóra końska sztuka		2.25—4.—
Skóra cielęca	„	10.—12.—
Stal krajowa	pud	5.60
Stal angielska	„	10.40
Żelazo kute	„	2.10
Żelazo walcowane	„	1.90
Węgiel kam. kraj. pud	kop.	15
Koks z fabryki gazu z dostawą czetw.	kop.	1.32
Węgiel angielski czetwiert’		1.80
Nafta kaukazka garniec	kop.	27
Płacono za dzień roboty wyrobnikowi	kop.	60
Wyrobnikowi z koniem	rub.	2.50
Wyrobnikowi z 2 końmi		4.50

W Drukarni Gazety Warszawskiéj. — Дозволено Цензурою. — Варшава 22 Мая (3 Іюня) 1889.